

меню (Раздача с 7 лет и старше)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<i>раздача</i>			
200	Каша рисовая молочная с маслом <i>рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</i>	ККАЛ-196, Б-5, Ж-5, У-20	39-00
70	Блинчики с яблоками <i>мука в/с, яблоки свежие, молоко сухое 25%, сахар-песок, масло растительное, яйцо, соль йодированная, ванилин</i>	ККАЛ-187, Б-4, Ж-6, У-34	35-00
20	Молоко сгущенное <i>молоко сгущенное с/с 8,5%, сметана 15%</i>	ККАЛ-59, Б-1, Ж-2, У-10	13-00
20	Повидло или джем фруктовый	ККАЛ-58, У-14	6-00
100	Салат Любовница (овоци, изюм, орех) <i>свекла свежая, изюм, яблоки свежие, масло растительное, морковь свежая, орех грецкий, зелень свежая (укроп, петрушка, лук), соль йодированная</i>	ККАЛ-304, Б-2, Ж-25, У-19	45-00
100	Салат Свекла с сыром <i>свекла свежая, масло растительное, сыр твердый (типа российский), зелень свежая (укроп, петрушка, лук), чеснок свежий, соль йодированная</i>	ККАЛ-242, Б-5, Ж-22, У-6	35-00
250/12, 5	Суп с клёцками, мясом <i>свинина мясная нежирная п/ф, мука в/с, лук репка, морковь свежая, яйцо, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</i>	ККАЛ-133, Б-6, Ж-6, У-13	36-00
70	Рыба в тесте запеченая <i>минтай филе, яйцо, мука в/с, масло растительное, молоко сухое 25%, соль йодированная</i>	ККАЛ-88, Б-11, Ж-4, У-4	66-00
90	Шницель кур духовой <i>куры-филе, хлеб белый нарезной, молоко сухое 25%, масло растительное, соль йодированная</i>	ККАЛ-146, Б-18, Ж-4, У-19	68-00
50	Куриные стрипсы <i>куры-филе, мука в/с, масло растительное, чеснок свежий, соль йодированная, молоко сухое 25%</i>	ККАЛ-196, Б-11, Ж-10, У-11	45-00
70	Биточки Восторг из печени <i>печень мясная, картофель св, масло растительное, морковь свежая, лук репка, капуста белокачанная свежая, соль йодированная</i>	ККАЛ-126, Б-8, Ж-6, У-10	60-00
150	Макаронны отварные (спираль) <i>макаронны (спираль), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-89, Б-5, Ж-6, У-26	33-00
150	Капуста тушеная <i>капуста белокачанная свежая, морковь свежая, лук репка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-73, Б-2, Ж-3, У-8	35-00
150	Фасоль отварная с овощами <i>фасоль, лук репка, морковь свежая, масло растительное, томат-паста, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-301, Б-13, Ж-15, У-27	38-00
200	Сок фруктовый	ККАЛ-92, Б-1, У-20	21-00
200	Компот из сухофруктов <i>сухофрукты, сахар-песок, лимонная кислота</i>	ККАЛ-67, У-16	5-00
200	Чай пакетик с сахаром <i>сахар-песок, чай пакет 2 гр.</i>	ККАЛ-60, У-15	6-00
200	Чай пакетик без сахара <i>вода, чай пакет 2 гр.</i>		4-00
200	Чай с лимоном <i>сахар-песок, лимон свежий, чай батиховый</i>	ККАЛ-43, У-11	12-00
30	Хлеб пшеничный	ККАЛ-70, Б-2, У-15	3-00
30	Хлеб ржаной.	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за раздача		ККАЛ-2 582, Б-97, Ж-114, У-308	608-00
Итого за день		ККАЛ-2 582, Б-97, Ж-114, У-308	608-00

Директор
МБОУ СОШ

ИП Белевцева

Калькулятор



меню (7-11 лет (1 смена))

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
200	Каша рисовая молочная с маслом <small>рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</small>	ККАЛ-196, Б-5, Ж-5, У-20	39-00
10	Масло сливочное	ККАЛ-58, Ж-6	19-00
15	Сыр порциями	ККАЛ-54, Б-3, Ж-4	20-00
200	Чай с молоком <small>молоко сухое 25%, сахар-песок, чай байховый</small>	ККАЛ-99, Б-3, Ж-2, У-13	15-00
50	Батон белый	ККАЛ-130, Б-4, Ж-2, У-25	8-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за завтрак		ККАЛ-588, Б-18, Ж-20, У-68	104-00
Итого за день		ККАЛ-588, Б-18, Ж-20, У-68	104-00

Директор
МБОУ СОШ

ИП Белевцева

Калькулятор



меню (ДИ,ОВЗ с 7 лет (1см))

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
200	Каша рисовая молочная с маслом <small>рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</small>	ККАЛ-196, Б-5, Ж-5, У-20	39-00
200	Чай с молоком <small>молоко сухое 25%, сахар-песок, чай байховый</small>	ККАЛ-99, Б-3, Ж-2, У-13	15-00
50	Батон белый	ККАЛ-130, Б-4, Ж-2, У-25	8-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за завтрак			65-00
обед			
200	Суп с клёцками <small>мука в/с, лук репка, морковь свежая, яйцо, масло растительное, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-79, Б-2, Ж-3, У-11	10-00
60	Биточки куриные <small>куры-филе, хлеб белый нарезной, сухари панирев., масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, масло растительное, соль йодированная</small>	ККАЛ-138, Б-12, Ж-5, У-11	50-00
50	Соус Красный основной <small>морковь свежая, томат-паста, мука в/с, лук репка, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-20, Ж-1, У-3	6-00
150	Макароньы отварные (спираль) <small>макароньы (спираль), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</small>	ККАЛ-89, Б-5, Ж-6, У-26	33-00
200	Компот из сухофруктов <small>сухофрукты, сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-67, У-16	5-00
50	Хлеб пшеничный	ККАЛ-117, Б-4, У-25	6-00
30	Хлеб ржаной.	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за обед			113-00
Итого за день			178-00

Директор
МБОУ СОШ

ИП Белевцева

Калькулятор



меню (ДИ, ОВЗ с 12 лет (2 см))

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>обед</u>			
250	Суп с клёцками <small>мука в/с, лук репка, морковь свежая, яйцо, масло растительное, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-99, Б-3, Ж-4, У-13	13-00
70	Биточки куриные <small>куры-филе, хлеб белый нарезной, сухари паниров., масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, масло растительное, соль йодированная</small>	ККАЛ-162, Б-14, Ж-6, У-13	60-00
50	Соус Красный основной <small>морковь свежая, томат-паста, мука в/с, лук репка, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-20, Ж-1, У-3	6-00
180	Макаронны отварные (спираль) <small>макаронны (спираль), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</small>	ККАЛ-107, Б-5, Ж-7, У-31	40-00
200	Сок фруктовый 1/200	ККАЛ-110, Ж-1, У-27	24-00
70	Хлеб пшеничный	ККАЛ-164, Б-5, Ж-1, У-34	8-00
40	Хлеб ржаной.	ККАЛ-68, Б-3, У-13	4-00
Итого за обед		ККАЛ-730, Б-31, Ж-19, У-135	155-00
<u>полдник</u>			
60	Пирожок с картофелем <small>картофель св, мука в/с, масло растительное, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, молоко сухое 25%, лук репка, дрожжи сух, соль йодированная</small>	ККАЛ-200, Б-4, Ж-9, У-26	20-00
200	Молоко свежее 2,5%	ККАЛ-107, Б-6, Ж-5, У-10	26-00
Итого за полдник		ККАЛ-307, Б-10, Ж-14, У-36	46-00
Итого за день		ККАЛ-1 036, Б-41, Ж-33, У-171	201-00

Директор
МБОУ СОШ

ИП Белевцева

Калькулятор



меню (с 12 лет (2 смена))

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>обед</u>			
85	Биточки куриные <small>куры-филе, хлеб белый нарезной, сухари паниров., масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, масло растительное, соль йодированная</small>	ККАЛ-196, Б-17, Ж-7, У-15	72-00
50	Соус Красный основной <small>морковь свежая, томат-паста, мука в/с, лук репка, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-20, Ж-1, У-3	6-00
180	Макаронны отварные (спираль) <small>макаронны (спираль), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</small>	ККАЛ-107, Б-5, Ж-7, У-31	40-00
200	Компот из сухофруктов <small>сухофрукты, сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-67, У-16	5-00
70	Хлеб пшеничный	ККАЛ-164, Б-5, Ж-1, У-34	8-00
40	Хлеб ржаной.	ККАЛ-68, Б-3, У-13	4-00
Итого за обед		ККАЛ-623, Б-31, Ж-16, У-114	135-00
Итого за день		ККАЛ-623, Б-31, Ж-16, У-114	135-00

Директор
МБОУ СОШ

ИП Белевцева

Калькулятор

